

Sejarah Kuliner Baytat (Anak Gandum) : Akulturasi dan Adaptasi Budaya Kuliner Eropa dalam Masyarakat Melayu Bengkulu 1685–2025

Mohammad Akbar^{1*}, Siti Fatimah²

^{1,2} Departemen Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang

* muhkabarr67@gmail.com

ABSTRACT

This study examines the history and origins of Baytat (Anak Gandum) as an aristocratic food within the Malay community of Bengkulu during the period 1685–2025. It aims to trace the emergence of Baytat, its historical development, and the role of society in shaping Baytat as a high-status culinary tradition. The research employs a historical method with a qualitative approach, including the stages of heuristics, source criticism, interpretation, and historiography. The findings indicate that Baytat emerged during the British colonial period through interactions between the Bengkulu community and Europeans, who introduced wheat flour, baking techniques, and new patterns of food presentation and consumption. In British tradition, cakes were typically served in large portions and sliced, while in Dutch tradition smaller cakes were developed for individual consumption. These influences contributed to the formation of Baytat's characteristics. At that time, the ingredients used were considered expensive and were therefore accessible only to the aristocracy, making Baytat a high-status food. The Malay community of Bengkulu subsequently preserved and imbued Baytat with social meaning as a symbol of honor and social status. Over time, Baytat became part of broader community traditions while continuing to retain its historical and symbolic values.

Keywords: *Baytat, Culinary History, Traditional Food, Malay Bengkulu, Aristocratic Food, Cultural Acculturation.*

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji sejarah dan asal-usul Baytat (Anak Gandum) sebagai makanan bangsawan dalam masyarakat Melayu Bengkulu pada periode 1685–2025. Penelitian ini bertujuan menelusuri kemunculan Baytat, perkembangan historisnya, serta peran masyarakat dalam membentuk Baytat sebagai makanan berkelas. Metode yang digunakan adalah metode sejarah dengan pendekatan kualitatif melalui tahapan heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Baytat muncul pada masa kolonial Inggris melalui interaksi antara masyarakat Bengkulu dan bangsa Eropa yang memperkenalkan tepung gandum, teknik memanggang, serta pola penyajian dan konsumsi makanan. Dalam tradisi Inggris, kue disajikan dalam ukuran besar dan dipotong, sedangkan dalam tradisi Belanda berkembang kue kecil yang dapat langsung dikonsumsi. Pengaruh ini membentuk karakteristik Baytat. Pada masa tersebut, bahan yang digunakan tergolong mahal sehingga hanya dapat diakses oleh kalangan bangsawan, menjadikan Baytat sebagai makanan berkelas. Masyarakat Melayu Bengkulu kemudian mempertahankan dan memberi makna sosial terhadap Baytat sebagai simbol kehormatan dan status sosial. Seiring waktu, Baytat menjadi bagian dari tradisi masyarakat luas, namun tetap mempertahankan nilai historis dan simboliknya.

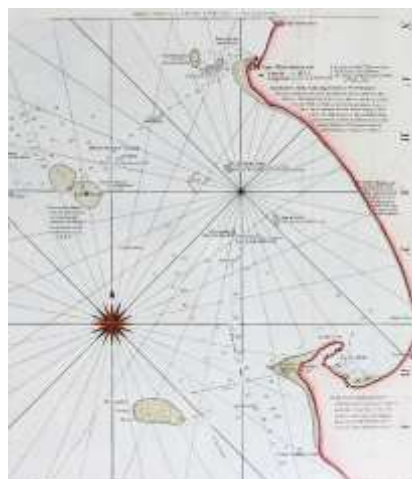
Kata Kunci: *Baytat, Sejarah Kuliner, Makanan Tradisional, Melayu Bengkulu, Makanan Bangsawan, Akulturasi Budaya.*

PENDAHULUAN

Kuliner tradisional dalam masyarakat Melayu Bengkulu tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan konsumsi, tetapi juga merefleksikan dinamika sejarah, budaya, dan struktur sosial masyarakat. Dalam kajian sejarah kuliner, makanan dipahami sebagai hasil interaksi antara manusia, lingkungan, serta pengaruh budaya luar yang membentuk karakter suatu daerah (Ariani, 2017). Melalui makanan, dapat ditelusuri proses perubahan sosial, termasuk masuknya unsur budaya asing dan adaptasinya dalam kehidupan masyarakat lokal (Rahman, 2018; Freedman, 2007). Penelitian ini merupakan kajian sejarah kuliner yang menempatkan makanan sebagai bagian dari proses sejarah yang dibentuk oleh masyarakat sebagai pelaku utama. Salah satu kuliner tradisional yang mencerminkan proses tersebut adalah Baytat atau Anak Gandum. Makanan ini dikenal sebagai kue berbahan dasar tepung gandum dengan isian selai nanas yang memiliki cita rasa khas dan diwariskan secara turun-temurun. Dalam praktik sosial masyarakat Melayu Bengkulu, Baytat tidak hanya hadir sebagai makanan biasa, tetapi memiliki kedudukan khusus karena sering disajikan dalam acara adat seperti pernikahan, kenduri, dan penyambutan tamu penting. Kondisi ini menunjukkan bahwa Baytat memiliki keterkaitan erat dengan status sosial dan nilai kehormatan dalam masyarakat (Pusvita et al., 2019).

Keberadaan Baytat tidak dapat dilepaskan dari konteks sejarah Bengkulu sebagai wilayah pesisir yang terbuka terhadap interaksi budaya sejak masa kolonial. Sejak masa kolonial Inggris (1685–1824), Bengkulu menjadi wilayah perdagangan yang mempertemukan masyarakat lokal dengan bangsa Eropa melalui aktivitas *East India Company*. Dalam konteks tersebut, masyarakat Bengkulu mulai mengenal bahan pangan baru seperti tepung gandum serta teknik pengolahan makanan seperti memanggang yang sebelumnya tidak dikenal dalam tradisi lokal. William Marsden dalam karyanya *The History of Sumatra* mencatat bahwa makanan masyarakat lokal pada masa itu didominasi oleh bahan seperti ubi, yang menunjukkan bahwa gandum bukan merupakan bagian dari konsumsi asli masyarakat (William Marsden, 1783).

Gambar 1. Peta Bencoolen tahun 1797



Sumber: https://en.wikipedia.org/wiki/British_Bencoolen

Selain itu, dalam tradisi kuliner Eropa, makanan berbasis tepung gandum, khususnya roti dan kue, memiliki kedudukan sosial tertentu (Freedman, 2007). menjelaskan bahwa makanan dalam masyarakat Eropa tidak hanya berkaitan dengan konsumsi, tetapi juga menjadi penanda status sosial. Bahkan, roti dari tepung gandum putih sering dikaitkan dengan kelompok masyarakat berstatus tinggi. Pola konsumsi ini turut dibawa ke wilayah koloni melalui sistem perdagangan dan distribusi pangan yang berkembang pada masa kolonial (Collingham, 2006). Memasuki masa kolonial Belanda setelah tahun 1824, pengaruh kuliner Eropa semakin berkembang dan mengalami penyesuaian dengan kondisi lokal. Masyarakat Melayu Bengkulu tidak hanya menerima pengaruh tersebut secara pasif, tetapi mengolah dan menyesuaikannya dengan bahan serta selera lokal, seperti penggunaan selai nanas sebagai isian. Proses ini menunjukkan adanya akulturasi budaya yang menghasilkan Baytat sebagai kuliner khas Bengkulu yang memiliki identitas lokal sekaligus jejak pengaruh Eropa (Makmur, 2019). Dalam perspektif sejarah kuliner, masyarakat Melayu Bengkulu berperan sebagai aktor utama dalam proses tersebut. Masyarakat tidak hanya mengadopsi unsur budaya luar, tetapi juga menentukan bagaimana makanan tersebut digunakan, dimaknai, dan diposisikan dalam kehidupan sosial. Pada masa kolonial, keterbatasan akses terhadap bahan seperti tepung gandum menyebabkan Baytat hanya dapat dikonsumsi oleh kalangan bangsawan. Seiring waktu, makanan ini berkembang dan digunakan dalam berbagai acara adat sebagai simbol kehormatan dan *prestise*, sehingga memperkuat kedudukannya sebagai makanan berkelas dalam masyarakat (Syaputra, 2024).

Sejumlah penelitian sebelumnya telah membahas kuliner sebagai bagian dari kebudayaan serta hasil dari proses akulturasi. Namun, sebagian besar penelitian tersebut masih berfokus pada aspek budaya dan identitas tanpa menelusuri secara kronologis bagaimana suatu makanan muncul, berkembang, dan memperoleh kedudukan dalam struktur sosial masyarakat (Rahman, 2018). Dengan demikian, kajian mengenai Baytat sebagai makanan bangsawan dalam masyarakat Melayu Bengkulu, khususnya dalam perspektif sejarah kuliner yang menekankan asal-usul dan perkembangan historisnya, masih belum banyak dilakukan. Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini difokuskan pada penelusuran sejarah dan asal-usul Baytat serta perkembangan perannya sebagai makanan bangsawan dalam masyarakat Melayu Bengkulu pada periode 1685–2025. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam memperkaya kajian sejarah kuliner, sekaligus menjadi sumber informasi dalam upaya pelestarian budaya kuliner lokal.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian sejarah dengan pendekatan kualitatif karena berfokus pada penelusuran asal-usul, perkembangan, dan makna sosial Baytat sebagai kuliner tradisional masyarakat Melayu Bengkulu dari masa kolonial hingga masa sekarang. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini tidak bertujuan mengukur data secara statistik, melainkan memahami peristiwa masa lampau melalui penafsiran terhadap berbagai sumber yang relevan (Kuntowijoyo, 2013). Objek penelitian diarahkan pada

Baytat sebagai produk budaya yang berkaitan dengan struktur sosial bangsawan, tradisi masyarakat, serta proses akulturasi budaya di Bengkulu. Sumber data diperoleh dari buku, jurnal ilmiah, artikel, arsip, berita digital, dokumentasi foto, serta wawancara dengan informan seperti tokoh masyarakat, pelaku usaha kuliner, dan masyarakat setempat yang mengetahui tradisi Baytat. Dalam pelaksanaannya, penelitian ini menggunakan tahapan metode sejarah yang terdiri atas heuristik, yaitu kegiatan mencari dan mengumpulkan sumber; kritik sumber yang meliputi kritik eksternal untuk menilai keaslian sumber dan kritik internal untuk menguji isi sumber; interpretasi, yaitu menafsirkan fakta sejarah sesuai konteks sosial dan budaya; serta historiografi, yaitu penyusunan hasil penelitian dalam bentuk narasi ilmiah yang sistematis dan kronologis (Gottschalk, 1986). Analisis data dilakukan secara kualitatif melalui reduksi data, pengelompokan tema, penafsiran makna, dan penarikan kesimpulan berdasarkan fokus penelitian. Melalui tahapan tersebut diharapkan diperoleh gambaran yang utuh mengenai Baytat, tidak hanya sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai bagian dari sejarah sosial dan identitas budaya masyarakat Bengkulu.

PEMBAHASAN

Baytat atau yang dalam masyarakat Bengkulu dikenal juga dengan istilah “Anak Gandum” merupakan salah satu kuliner tradisional yang memiliki karakteristik khas, baik dari segi bahan, bentuk, maupun fungsi sosialnya. Secara sederhana, Baytat dapat dipahami sebagai kue berbahan dasar tepung gandum dengan isian selai nanas yang memiliki rasa manis dan tekstur yang lembut (Syaputra, 2024). Namun demikian, jika dilihat lebih dalam dalam perspektif sejarah kuliner, Baytat tidak hanya dapat dipahami sebagai produk makanan semata, melainkan sebagai hasil dari proses sejarah yang panjang yang melibatkan interaksi antara budaya lokal dengan pengaruh luar, serta peran aktif masyarakat dalam membentuk makna sosial dari makanan tersebut (Rahman, 2018; Freedman, 2007). Istilah “Anak Gandum” sendiri secara tidak langsung menunjukkan bahwa bahan utama dalam pembuatan makanan ini adalah gandum, yang pada masa lalu bukan merupakan bahan pangan yang umum digunakan oleh masyarakat Bengkulu. Hal ini menjadi titik awal penting dalam menelusuri asal-usul Baytat, karena keberadaan gandum dalam tradisi kuliner lokal menunjukkan adanya pengaruh eksternal yang masuk melalui proses sejarah tertentu. Dalam konteks ini, kemunculan Baytat tidak dapat dilepaskan dari kondisi Bengkulu sebagai wilayah pesisir yang sejak masa kolonial telah menjadi bagian dari jaringan perdagangan global (Collingham, 2006).

Gambar 2. Kuliner Tradisional Masyarakat Melayu Bengkulu yakni Baytat dan Anak Gandum



Sumber:

<https://radarmukomuko.disway.id/upload/500c1a8a709cbfc18532d8beeed4f1f9.jpg> dan Dokumentasi Pribadi Penulis, 2025

Secara kronologis, tahap awal kemunculan unsur pembentuk Baytat dapat ditelusuri pada masa kolonial Inggris sejak tahun 1685. Pada periode ini, Bengkulu berkembang sebagai pusat perdagangan lada yang dikelola oleh *East India Company*. Kehadiran Inggris tidak hanya membawa perubahan dalam bidang ekonomi, tetapi juga dalam pola konsumsi dan distribusi bahan pangan. Dalam konteks ini, bahan pangan impor seperti tepung gandum mulai diperkenalkan sebagai bagian dari kebutuhan komunitas Eropa yang menetap di wilayah tersebut. Catatan William Marsden dalam *The History of Sumatra* menunjukkan bahwa makanan masyarakat lokal pada masa itu didominasi oleh bahan seperti ubi dan beras, yang menegaskan bahwa gandum bukan bagian dari konsumsi asli masyarakat Bengkulu (William Marsden, 1783). Berdasarkan data tersebut, dapat dipahami bahwa pada masa kolonial Inggris terjadi fase awal berupa pengenalan bahan dan teknik kuliner Eropa. Namun, pada tahap ini Baytat belum terbentuk sebagai kuliner lokal yang dikenal masyarakat. Tepung gandum masih merupakan bahan yang terbatas dan belum terintegrasi dalam sistem pangan masyarakat Melayu Bengkulu. Dengan demikian, periode ini dapat disebut sebagai fase introduksi, di mana unsur-unsur pembentuk Baytat mulai masuk, tetapi belum mengalami proses adaptasi secara luas. Selain bahan, perubahan penting pada periode ini adalah diperkenalkannya teknik pengolahan makanan seperti memanggang (*baking*), yang sebelumnya tidak menjadi bagian dari tradisi kuliner lokal. Teknik ini berasal dari tradisi kuliner Eropa yang banyak menggunakan tepung gandum sebagai bahan utama dalam pembuatan roti dan kue (Rahman, 2013).

Gambar 3. Tanaman Rambai (*Baccaurea motleyana*) sebagai Tanaman Lokal Sumatra dalam karya Marsden.



Sumber: Ilustrasi dalam Marsden (1811)

Memasuki masa kolonial Belanda setelah tahun 1824, perkembangan kuliner di Bengkulu tidak dapat dilepaskan dari semakin terintegrasinya wilayah ini dalam sistem perdagangan kolonial yang membawa berbagai komoditas impor, termasuk bahan pangan. Hal ini tercermin dalam arsip koran Belanda pada awal abad ke-20 yang mencatat pengiriman bahan pangan dengan istilah “*meel en tarwe voor Indië*” (tepung dan gandum untuk Hindia), yang menunjukkan bahwa bahan berbasis gandum secara aktif didatangkan dari luar dan didistribusikan ke wilayah koloni (De Locomotief, 1917).

Gambar 4. Arsip Koran Belanda tentang Pengiriman Tepung dan Gandum ke Hindia Belanda



Sumber: De Locomotief, 1917 melalui arsip *Delpher*

Keberadaan arsip tersebut menegaskan bahwa tepung gandum bukan merupakan bagian dari sistem pangan lokal masyarakat Bengkulu, melainkan komoditas impor yang masuk melalui jaringan perdagangan kolonial yang berlangsung secara berkelanjutan. Pada fase kolonial Belanda juga, masyarakat Melayu Bengkulu mulai berperan aktif dalam mengolah bahan dan teknik yang diperkenalkan sebelumnya. Baytat mulai terbentuk sebagai hasil dari proses adaptasi tersebut, terutama melalui penyesuaian bahan dengan kondisi lokal, seperti penggunaan selai nanas sebagai isian (Fadillah, 2019). Proses ini menunjukkan adanya akulturasi budaya, di mana unsur asing dipadukan dengan unsur lokal sehingga menghasilkan bentuk kuliner yang khas (Rahman, 2018). Pada tahap ini, Baytat tidak hanya berkembang sebagai produk kuliner, tetapi juga mulai memperoleh kedudukan dalam struktur sosial masyarakat. Hal ini berkaitan dengan kondisi pada masa kolonial, di mana bahan seperti tepung gandum tergolong mahal dan sulit diakses oleh masyarakat umum. Keterbatasan ini menyebabkan Baytat hanya dapat dikonsumsi oleh kelompok tertentu, terutama kalangan bangsawan atau elite lokal. Dengan demikian, Baytat mulai diasosiasikan sebagai makanan berkelas yang mencerminkan status sosial dalam masyarakat Melayu Bengkulu (Freedman, 2007).

Gambar 5. Pembuatan Roti pada Abad ke-18 di Eropa



Sumber: <https://grangerartondemand.com/featured/bakery-18th-century-granger.html>

Status Baytat sebagai makanan bangsawan tidak terbentuk secara otomatis hanya karena bahan yang digunakan. Peran masyarakat sebagai pelaku sejarah sangat menentukan dalam proses ini. Masyarakat Melayu Bengkulu secara aktif memberikan makna terhadap makanan tersebut dengan menempatkannya dalam konteks sosial tertentu. Baytat kemudian disajikan dalam berbagai acara adat seperti pernikahan, kenduri, dan penyambutan tamu penting. Dalam konteks ini, Baytat tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi sebagai simbol kehormatan dan *prestise* dalam masyarakat (Syaputra, 2024; (Pusvita et al., 2019).

Berdasarkan wawancara dengan Ibu Martina Nengsih (58 tahun), Kepala Bidang Kebudayaan Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kota Bengkulu, Baytat telah lama dikenal sebagai kue tradisional yang memiliki kedudukan khusus. Ia menjelaskan bahwa Baytat pada masa lalu tidak dibuat setiap hari, melainkan hanya pada momen-momen tertentu seperti hari raya, pesta keluarga, atau penyambutan tamu penting (Nengsih, 2026). Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa sejak awal Baytat telah ditempatkan dalam konteks sosial yang berbeda dari makanan sehari-hari. Hal ini memperlihatkan bahwa

status Baytat sebagai makanan berkelas tidak hanya ditentukan oleh bahan yang digunakan, tetapi juga oleh bagaimana masyarakat mengatur penggunaannya dalam kehidupan sosial. Hal yang sama juga ditegaskan oleh Harmen Zairin (65 tahun) dari Badan Musyawarah Adat Kota Bengkulu, yang menyatakan bahwa Baytat sejak dahulu dikenal sebagai makanan yang sering hadir dalam acara adat, kenduri, dan jamuan keluarga terpandang. Ia menyebut Baytat sebagai makanan yang “bermartabat”, karena tidak dibuat sembarangan dan hanya disajikan pada waktu-waktu penting (Zairin, 2026). Pernyataan ini memperlihatkan bahwa Baytat tidak hanya berkaitan dengan aspek kuliner, tetapi juga dengan sistem nilai dalam masyarakat Melayu Bengkulu.

Seiring dengan perubahan zaman, terutama setelah akses terhadap bahan pangan menjadi lebih mudah, Baytat mulai mengalami pergeseran fungsi. Jika pada masa lalu bahan seperti tepung gandum dan mentega sulit diperoleh, maka pada masa sekarang bahan tersebut sudah tersedia secara luas (Rahman, 2013). Hal ini menyebabkan Baytat tidak lagi terbatas pada kalangan tertentu, tetapi dapat dibuat oleh masyarakat secara umum (Syaputra, 2024). Namun demikian, perubahan ini tidak sepenuhnya menghilangkan makna simbolik yang melekat pada Baytat. Hal ini ditegaskan oleh Rolly Gunawan (43 tahun) dari Komunitas Sejarah Bengkulu, yang menyatakan bahwa Baytat bukan sekadar makanan khas, tetapi merupakan jejak sejarah yang mencerminkan hubungan Bengkulu dengan dunia luar serta perkembangan budaya masyarakatnya. Ia menilai Baytat sebagai “arsip budaya” yang dapat dibaca melalui bahan, rasa, dan cara penyajiannya (Gunawan, 2026). Pandangan ini menunjukkan bahwa Baytat memiliki dimensi historis yang kuat, di mana makanan dapat berfungsi sebagai sumber untuk memahami masa lalu. Baytat tidak hanya mencerminkan perubahan dalam pola konsumsi, tetapi juga menunjukkan bagaimana masyarakat Bengkulu beradaptasi terhadap pengaruh luar dan mengolahnya menjadi bagian dari identitas mereka.

Gambar 6. Baytat sebagai kuliner khas yang dihidangkan pada acara-acara besar masyarakat Bengkulu





Sumber: (Dokumentasi Syaputra, 2024) dan

https://youtu.be/tNvAfdCFTsY?si=ijiXIBsCRdVICi_Y

Nama Baytat Anak Gandum sendiri sudah menunjukkan asal-usul historisnya, yaitu Baytat sebagai adaptasi nama makanan asing, dan Anak Gandum sebagai penanda bahan dasar utama yang dahulu bernilai tinggi. Baytat lahir melalui proses akulturasi budaya di wilayah pesisir Bengkulu, lalu berkembang menjadi identitas kuliner masyarakat Melayu Bengkulu (Reid, 2011). Oleh sebab itu, Baytat tidak hanya penting sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai simbol perjalanan sejarah kuliner masyarakat Bengkulu dari masa lampau hingga masa kini. Sejarah Baytat menunjukkan proses yang panjang dan berlapis. Dimulai dari masuknya bahan dan teknik melalui perdagangan dan kolonialisme, kemudian mengalami adaptasi oleh masyarakat lokal, hingga akhirnya menjadi makanan yang memiliki makna sosial dan simbolik dalam kehidupan masyarakat Melayu Bengkulu. Dalam proses ini, masyarakat tidak hanya menjadi penerima pengaruh, tetapi juga menjadi pelaku utama yang membentuk, memaknai, dan mempertahankan Baytat sebagai bagian dari tradisi mereka.

KESIMPULAN

Baytat atau “Anak Gandum” merupakan hasil dari proses sejarah kuliner yang terbentuk melalui masuknya pengaruh kuliner eropa seperti tepung gandum serta teknik pemanggangan pada masa kolonial Inggris dan Belanda, yang kemudian diadaptasi oleh masyarakat Melayu Bengkulu menjadi kuliner khas daerah. Pada tahap awal, penggunaan bahan tersebut masih terbatas sehingga Baytat belum berkembang sebagai makanan lokal yang mapan. Namun, seiring dengan proses adaptasi, masyarakat mengombinasikan bahan impor dengan bahan lokal seperti selai nanas, sehingga membentuk identitas kuliner yang khas. Dalam perkembangannya, keterbatasan bahan pada masa lalu menyebabkan Baytat hanya dapat dikonsumsi oleh kalangan tertentu, sehingga berkembang sebagai makanan berkelas. Selanjutnya, perubahan dalam ketersediaan bahan pada masa modern membuat Baytat dapat diproduksi secara lebih luas, namun pola penyajiannya sebagai makanan pada momen tertentu tetap dipertahankan. Hal ini menunjukkan bahwa Baytat tidak hanya mengalami perubahan dalam bahan dan teknik, tetapi juga dalam praktik konsumsi. Dengan demikian, Baytat dapat dipahami sebagai representasi sejarah kuliner yang

mencerminkan dinamika perubahan bahan, teknik pengolahan, dan praktik konsumsi dalam masyarakat Melayu Bengkulu.

DAFTAR PUSTAKA

Buku dan Artikel

- Ariani, C. (2017). *Kuliner tradisional sebagai identitas budaya lokal di Indonesia*. Yogyakarta: Balai Pelestarian Nilai Budaya.
- Collingham, L. (2006). *Curry: A tale of cooks and conquerors*. Oxford University Press.
- De Locomotief. (1917, September 15). *Meel en tarwe voor Indië*.
- Fadillah, F. G. (2019). *Perancangan identitas visual oleh-oleh Bay Tat khas Bengkulu Selatan melalui media kemasan [Doctoral dissertation]*. Universitas Komputer Indonesia.
- Freedman, P. (2007). *Food: The history of taste*. University of California Press.
- Gottschalk, L. (1986). *Mengerti Sejarah* (N. Notosusanto, Ed.). Universitas Indonesia Press.
- Kuntowijoyo. (2013). *Pengantar Ilmu Sejarah* (Cetakan I, Vols. 978-979-1262-56-9). Tiara Wacana.
- Pusvita, Y. P., Herawati, & Widada, W. (2019). Etnomatematika Kota Bengkulu : Eksplorasi Makanan Khas Kota Bengkulu “Bay Tat” Untuk Memahami Pembelajaran Matematika Di Sekolah. *JPMR*, 04(02).
<https://ejournal.unib.ac.id/index.php/jpmr>
- Rahman, F. (2013). *Rijsttafel: Budaya kuliner di Indonesia masa kolonial 1870–1942*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rahman, F. (2018). Kuliner sebagai Identitas Keindonesiaan. *Jurnal Sejarah*, 2(1), 43–63.
<https://doi.org/10.26639/js.v%vi%i.118>
- Reid, A. (2011). *Asia Tenggara dalam kurun niaga 1450–1680 jilid II*. Jaringan perdagangan global. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Syaputra, E. (2024). *Makanan Tradisi dalam Seni Bedendang Sebagai Kearifan Lokal Ketahanan Pangan Masyarakat Melayu Bengkulu* (G. Mentari & A. Tarmizi, Eds.). CV Brimedia Global.
- William Marsden. (1783). *The History of Sumatra*.

Wawancara

Nengsih, M. (2026). *Wawancara mengenai sejarah Baytat di Bengkulu.*

Zairin, H. (2026). *Wawancara mengenai Baytat dalam masyarakat Melayu Bengkulu.*

Gunawan, R. (2026). *Wawancara mengenai Baytat sebagai sejarah lokal Bengkulu.*